

DOLCETTO D'ALBA, BASARIN DOC

CHF 19.50 **inkl. MwSt.**

Castello di Neive

Region: Piemont / Italien
Jahrgang: **2021**
Kategorie: leichter bis mittelschwerer Rotwein
Alkohol: 13.5% vol.
Flaschengrösse: 75 cl
Trauben: **Dolcetto 100%**
Ausbau: Stahltank

SKU: I010310.075
Kategorien: Italien, Piemonte - Piemont, Rotwein, Weine

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Degustation:
Intensives rubinrot mit purpurfarbenen Reflexen. In der Nase verführerisch, beerige Noten, typisch für die Traubensorte, konzentriert und gut gereift. Dank des unvergleichlichen Mikroklimas des Weinbergs Basarin verbinden und ergänzen sich leichte Kompott-, Eukalyptus- und aromatische Kräuternoten. Im Gaumen warm, ungemein subtil und strukturiert, die reife Frucht des Dolcetto, gepaart mit samtigen Tanninen und einem langen Abgang mit leichten Bittermandelnoten, sorgen für eine unvergleichbare Harmonie.

Passend zu: feinen Speisen, gegrilltem & gekochtem Fleisch, Leber, Gemüse wie Cardi, Artischocken, Pilze, gebratenen Zwiebeln, Kürbis

Serviertemperatur: 17 - 19°C
Lagerfähigkeit: 3 - 4 Jahre, grosse Jahrgänge 8 - 10 Jahre
Jährliche Produktion: 10'000 Flaschen

Weinberg / Reben:
Name: Basarin (1.43 Ha)
Ausrichtung: Süd
Bodenbeschaffenheit: Kalkmergel
Traubenlese: Mitte September, manuell in kleine, feste Kisten
Produktion/Hektare: Erlaubte Höchstmenge: 9 T/Ha; Effektive Produktion nach Ausdünnung: 7 T/Ha
Alter der Reben: 30 - 40 Jahre / Haltungssystem: Guyot

Fermentation:
Traditionell, mit automatischen Systemen zur Umwälzung der Maische
Mazerationsdauer: 10 - 12 Tage
Fermentationstemperatur: bis max. 30°C
Fermentationsdauer: 10 - 12 Tage
Malolaktische Gärung: am Ende der alkoholischen Gärung im Stahltank, bei konstanter Temperatur von 18°C

Ausbau:
6 Monate im Stahltank und 3 - 6 Monate in der Flasche

Technische Daten:
Säure Total: 5.4 – 5.6 g/l
pH-Wert: 3.45 – 3.50